

Srebrna Góra

RESTAURACJA

Od blisko 40 lat jesteśmy obecni na kulinarnej mapie Krakowa.

Położona u stóp Bielańskiego Klasztoru oo. Kamedułów,
nad Wisłą restauracja Srebrna Góra odwiedzana
jest już przez trzecie pokolenie naszych Gości!

You can find us on culinary map of Cracow from almost 40 years.

Set at the bottom of Monastery hill "Bielany" of Camaldolese Monks,
near the Vistula river bank, restaurant Srebrna Góra is already being
visited by the third generation of our Guests!



M E N U

**Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne receptury
używając lokalnych produktów.**
All our dishes are prepared according to our unique recipes using only local products.

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.
The waiting time for hot dishes is around 30 minutes.

**Menu z gramaturami uwzględniające wszystkie składniki potraw
znajduje się u menadżera restauracji.**
Ask the restaurant manager for a full menu with base weights and all ingredients.

Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku.
Service charge is not included in the bill.

Otwarte codziennie 7.00 - 22.00
Śniadania serwujemy 7.00 - 11.00
Open every day 7 AM - 10 PM
We serve breakfast 7 AM - 11 AM

**W weekendy prosimy o telefoniczną rezerwację
- być może organizujemy imprezę zamkniętą.**
Please make a telephone reservation on weekends
– maybe we are organizing closed event.

Srebrna Góra – Restauracja i Hotel
ul. Księcia Józefa 120, 30-250 Kraków
info@srebrnagora.net | +48 12 429 71 23

www.srebrnagora.net

Przystawki

STARTERS

Tatar z sezonowanej wołowiny 38 zł
z szalotką, szprotką, marynowanym
borowikiem, ogórkiem kiszonym
Seasoned beef tartare, shallot, sprat,
marinated boletus, pickled cucumber

Pasztet z kaczki, figa z rozmarynem, 18 zł
orzechy włoskie, migdały
Duck pate, fig with rosemary,
walnuts, almonds

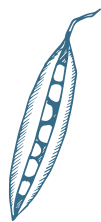
Krokiet z grzybami i kapustą 18 zł
lub z mięsem, filiżanka barszczu
Croquet with mushrooms and cabbage
or with meat, cup of beetroot soup

Śledź, ziemniak z ogniska, 18 zł
piklowana cebula, cebula
ze śmietaną, oliwa koperkowa
Herring, , campfire baked potato,
pickled onion, cream, dill olive oil

Mus z koziego sera, pieczone buraki, 19 zł
vinaigrette balsamiczny
Goat cheese mousse, baked beetroots,
balsamic vinaigrette

Domowy smalec, wiejski chleb, 12 zł
ogórek kiszony
Homemade pork lard, bread,
pickled cucumber

Deska wędlin regionalnych, 28 zł
chrzan w śmietanie
Selection of regional cold cuts,
horeseradish



Sałatki

SALADS



Pierś z kurczaka marynowana 21 zł
w wędzonej papryce i rozmarynie,
brokuł, papryka, szalotka, vinaigrette
Chicken marinated in smoked pepper and
rosemary, broccoli, pepper, shallot, vinaigrette

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, 23 zł
gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni,
ser pleśniowy
Baked vegetables marinated in honey
and chilli, blue cheese, pear, quinoa,
pumpkin seed

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, 24 zł
siekane jajko, sałaty, koperek
Baked salmon, capres, tomato, egg,
salads, dill

Zupy

SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami 16 zł
Beetroot soup with small dumplings

Rosół z domowym makaronem 14 zł
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, 17 zł
jajko, kielbasa
Cracovian sour soup served with
potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach 21 zł
z owocami morza
Tomato fish soup with seafood



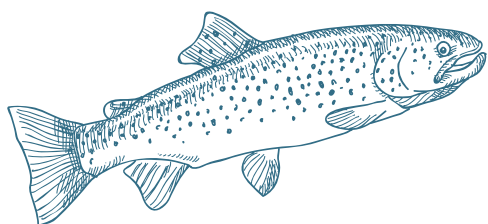
Ryby

FISHES

Filet z pstrąga, grillowane warzywa,
sos bazyliowy, puree ziemniaczane
Trout fillet, grilled vegetables,
basil sauce, potato puree 38 zł

Półdzwica z dorsza, puree z dyni,
groszek cukrowy
Baked codfish loin, pumpkin puree,
snow pea 40 zł

Pieczony łosoś w maśle z pietruszką,
puree ziemniaczano - chrzanowe,
sałatka z białą rzepą i gruszką
Baked salmon with butter and parsley,
potato and horseradish puree,
salad with pear 44 zł



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi z grzybami i kapustą,
okrasa z cebuli
Dumplings with cabbage and mushrooms,
fried onions 19 zł

Pierogi ruskie z cebulką
Dumplings stuffed with cheese and onion
with golden fried onions 19 zł

Pierogi z mięsem, mus grzybowo-selerowy
Dumplings stuffed with meat,
cellery - mushroom sauce 21 zł

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną
Potato pancakes with sour cream 19 zł

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
w kapuście włoskiej, sos truflowy
"Gołąbki" - a leaf of cabbage stuffed with
buckwheat and mushrooms, truffle sauce 22 zł

Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Półmisek mięs dla dwojga: wędzone
żeberko, grillowany mostek wołowy,
karkówka, kiełbasa, kaszanka
Smokehouse meat platter for two:
smoked rib, grilled beef brisket,
pork neck, sausage, black pudding 88 zł

Dodatki: ziemniak z ogniska, frytki,
surówka z białej i czerwonej kapusty,
domowy sos barbecue
Side dishes: campfire baked potato,
french fries, red and white cabbage
salads, homemade barbecue sauce

Żeberko wieprzowe Pork rib 41 zł

Mostek wołowy Beef brisket 40 zł

Karkówka Pork neck 26 zł

Kiełbasa Sausage 18 zł

W zestawie z ziemniakami z ogniska,
surówką z czerwonej kapusty, pajądą
chleba i domowym sosem barbecue
Served with campfire baked potatoes, red cab-
bage salad, bread, homemade barbecue sauce

Dania mięsne

MEATS



Pierś z kurczaka z kością, puree ziemniaczane, buraki na ciepło
Supreme chicken fillet, mashed potatoes with chive, hot beetroot salad

29 zł

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki z boczkiem po krakowsku,
kapusta na ciepło

Traditional breaded pork chop on the bone, cracovian style
potatoes with bacon, hot cabbage

30 zł



Golonka z dzika w czerwonym winie z warzywami, kluski śląskie

Boar knuckle, red wine sauce, potato dumplings

42 zł

Pół kaczki pieczonej w majeranku, sos porzeczkowy, konfitura z jabłek,
zasmażane kopytka

Half a duck roasted with marjoram, cranberry sauce, baked apples,
potato dumplings

56 zł

Maczanka po krakowsku: karkówka, sos pieczarkowo-kminkowy,
ogórek kiszony, śmietana, sałaty, frytki

Cracovian bread roll with pork neck, champignon and caraway sauce,
pickled cucumber, vegetables, cream, french fries

32 zł



Poładwiczka wieprzowa w musie grzybowym i szynce dojrzewającej,
placki ziemniaczane z orzechami laskowymi, pieczone warzywa w miodzie

Pork sirloin rolled with mushroom mousse and ripening ham,
potato pancakes with walnuts, baked vegetables

44 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

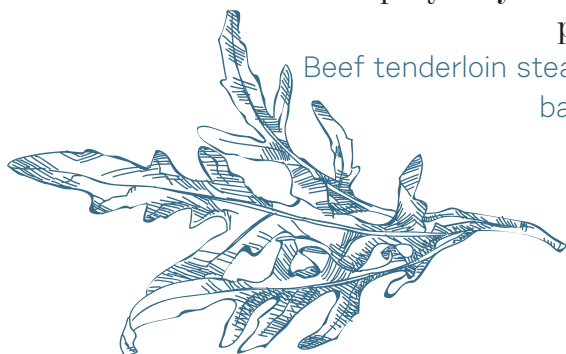
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

30 zł

Stek z polędwicy wołowej z grzybami leśnymi na maśle, pieczone ziemniaki,
pieczone buraki w miodzie i jałowcu

Beef tenderloin steak with forest mushrooms and butter, roasted potatoes,
baked beetroots with honey and juniper

64 zł



Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem 10 zł
Golden broth with noodles

Panierowany filet z kureczaka,
frytki, mizeria 17 zł
Breaded chicken fillet, french fries,
cucumber salad

Naleśniki z serem i owocami,
sos solony karmel 15 zł
Pancakes with fruits and cottage cheese,
salty caramel sauce

Pucharek lodów z bitą śmietaną 14 zł
Ice cream cup with whipped cream

Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku 7 zł
Cracovian style potatoes

Ziemniak z ogniska 7 zł
Campfire baked potato

Frytki French fries 7 zł

Kompozycja sałat Green salads 7 zł

Buraki na ciepło Hot beetroot salad 7 zł

Kapusta na ciepło Hot cabbage 7 zł

Surówka z czerwonej kapusty 7 zł
Red cabbage raw salad



Desery

DESSERTS

Sernik z twarogu wiejskiego, sos solony karmel, beza
Cheesecake, salty caramel sauce, meringue

14 zł

Biały las – biszkopt z musem białą czekoladą
i owocami jagodowymi w białej czekoladzie

White forest cake with biscuit, white chocolate mousse, berries

16 zł

Creme brulle z laską wanilli

Vanilla creme brulle

12 zł

Małdrzyki krakowskie z owocami sezonowymi i słodką śmietaną
Cracovian cheese pancakes with sweetened sour cream and fresh fruits

14 zł

Suflet czekoladowy na ciepło, mus z owoców leśnych, lody waniliowe

Chocolate fondant, forest fruits mousse, vanilla ice cream

21 zł

Napoje Gorące

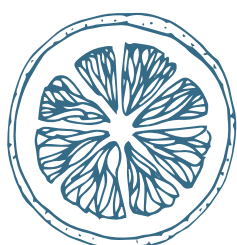
HOT BEVERAGES

Herbata <i>(selekcja doskonałych liściastych naparów)</i>	9 zł
Herbata <i>(z wiśniówką lub rumem)</i>	12 zł
Espresso	7 zł
Espresso doppio	9 zł
Cappuccino	8 zł
Latte	9 zł
Kawa czarna <i>Black Coffee</i>	7 zł
Kawa z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	8 zł
Kawa po Irlandzku <i>Irish Coffee</i>	13 zł
Kawa z likierem Baileys <i>Baileys Coffee</i>	12 zł
Grzane wino <i>Mulled Wine</i>	14 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	12 zł

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Kropla beskidu <i>Still water</i>	0,33l	7 zł
Kropla delice <i>Sparkling water</i>	0,33l	7 zł
Dzbanek wody <i>Jug of mineral water</i>	1l	10 zł
Coca-cola Coca-cola zero	0,25l	7 zł
Fanta Sprite Kinley tonic	0,25l	7 zł
Fuzetea	0,25l	7 zł
Sok owocowy	0,25l 7 zł 1l	18 zł
Burn Energy drink	0,25l	9 zł
Lemoniada <i>Lemonade</i>	1l	20 zł
Sok ze świeżych owoców <i>Fresh fruit juice</i>	0,2l	14 zł



Piwo

BEER

Okocim	0,3l	9 zł	0,5l	10 zł
Okocim Pszeniczne	0,5l	10 zł		
Grimbergen	0,33l	13 zł		
Blanc 1664	0,3l	13 zł		
Okocim Porter	0,5l	10 zł		
Kasztelan Niepasteryzowane	0,5l	10 zł		
Somersby Apple	0,4l	10 zł		
Okocim 0% Okocim Radler	0,5l	10 zł		
Grzane Piwo <i>Mulled Beer</i>	0,4l	10 zł		

Drinki DRINKS

Mojito Bezalkoholowe	12 zł
Mojito	15 zł
Aperol Spritz	15 zł
Tatanka	12 zł
Cuba Libre	13 zł
Margarita	12 zł
Long Island Ice Tea	22 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 9 zł

Miodula Staropolska <i>Honey vodka</i>
Wódka gorzka imbirowa <i>Ginger vodka</i>
Litworówka Polowaca <i>Angelica vodka</i>
Śliwowica Podbeskidzka <i>Slivovitz</i>
Tatareczówka skoczowska <i>Sweet flag vodka</i>
Tarninówka <i>Blackthorn vodka</i>
5 x 20 ml - 20 zł
Degustacja polskich wódek regionalnych <i>Our choice of traditional polish vodka</i>

Wódki VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml	11 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml	12 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml	11 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml	19 zł
Wyborowa	40 ml	8 zł
Cytrynówka Górska Mountain lemon vodka	40 ml	8 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml	8 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml	8 zł

Whisky / Bourbon

Hankey Bannister Heritage Blend	40 ml	14 zł
Hankey Bannister Heritage Blend 12 YO	40 ml	18 zł
Jack Daniels	40 ml	15 zł
Jameson	40 ml	15 zł
Jim Beam	40 ml	15 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml	20 zł
Glenfiddich 12 YO	40 ml	20 zł
Polska whisky Polish whiskey		
Wild Fields	40 ml	17 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml	19 zł

Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml	20 zł
Hennessy Fine de Cognac	40 ml	25 zł
Metaxa *****	40 ml	16 zł

Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml	12 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml	14 zł

Vermouth

Martini Bianco	100 ml	10 zł
Martini Rosso	100 ml	10 zł
Martini Extra Dry	100 ml	10 zł
Campari	40 ml	8 zł

Rum

Plantation 3 Stars Bianco	40 ml	9 zł
Plantation Original Dark Double Aged	40 ml	10 zł

Na dobre trawienie

DIGESTIVE

Jagermeister	20 ml	10 zł
Krzeska Ziołowa	40 ml	19 zł

Likiery LIQUERURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml	9 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml	9 zł
Bailey's	40 ml	9 zł
Amaretto	40 ml	9 zł

Gin

Gordons	40 ml	10 zł
---------	-------	-------